

Formulação e avaliação sensorial de iogurte integral caseiro com fragmentos de abacaxi (*Ananas Comosus* (L.) Merr.) adoçado com mel de abelhas *Apis mellifera*.

Gabriela M. M. de lima¹, Antonio M. T. freitas², Antonio A. da S. Neto³, Leonardo E. F. de Carvalho³, Luciene X. de Mesquita³.

1. Estudante do Curso Técnico em Apicultura do IFRN Campus Pau dos Ferros; *gabriellalima84@hotmail.com
2. Estudante do Curso Técnico em Alimentos do IFRN Campus Pau dos Ferros
3. Pesquisadores e Docentes do IFRN, Campus Pau dos Ferros.

Palavras Chave: Aceitabilidade, Consistência, Preferência.

Introdução

O iogurte é um produto lácteo fermentado possuindo características bastante nutritivas, medicinais e terapêuticas. Pesquisas fornecem que as polpas e pedaços de frutas tropicais têm sido adicionados aos iogurtes, pois o abacaxi sendo uma fruta tropical se apresenta como uma ótima opção para ser adicionado, aumentando as características nutritivas e sensoriais do alimento do produto (AZOUBEL, 2007).

Desde os primórdios da civilização que os méis das abelhas são utilizados pelas comunidades como fonte de adoçante natural, e como o mercado consumidor tem procurado alimentos mais saudáveis e nutricionalmente mais ricos, o mel de abelhas se apresenta como uma ótima alternativa de açúcar rico em vitaminas, sais minerais, aminoácidos, compostos fenólicos entre outros nutrientes (GOIS et al., 2013)

O objetivo do presente trabalho foi substituir o açúcar na receita original de iogurte caseiro por mel, assim aumentando seu valor nutricional, a fim de determinar qual iogurte seria mais aceito pelos consumidores de acordo com o teste de aceitabilidade sensorial e intenção de compra.

Resultados e Discussão

Na formulação do iogurte foi seguido à risca a elaboração tradicional com a diferença para a substituição da sacarose por mel e também para a encubação, a qual ocorreu à temperatura ambiente levando 5 horas de duração até o ponto de coagulação desejado e com microrganismos extraídos de outro iogurte natural.

Para a realização da análise sensorial foram entrevistadas 50 pessoas de diferentes idades e cargos, aonde foi solicitado para dar notas de 1 a 9 em cada formulação de acordo com a verificação dos seguintes parâmetros: cor, consistência, sabor, odor, aceitação global, intenção de compra. Foram produzidos 3 tipos de iogurtes: o A com iogurte natural desnatado e polpa de abacaxi com calda de açúcar, mas sem pedaços de abacaxi; o B iogurte natural desnatado e polpa de abacaxi com calda de mel, mas sem pedaços de abacaxi; e o C iogurte natural desnatado com polpa e pedaços de abacaxi com calda de mel. O resultado da análise sensorial pode ser observado na tabela 1.

Tabela 1- Resultados médios da análise sensorial no iogurte de abacaxi adoçado de mel de abelhas.

Fórmulas	Cor	Consistência	Sabor	Odor	Aceitação Global
A	6,94	6,48	6,82	6,7	6,78
B	6,86	6,38	5,66	6,18	5,82
C	6,82	6,78	6,32	6,48	6,22

Nos resultados da avaliação sensorial, observou-se que as médias dos critérios avaliados nas amostras A, B e C, a adição de mel de abelhas não promoveu interferência

significativa em nenhum dos quesitos sensoriais avaliados, tornando as amostras moderadamente aceitas pelos provadores.

Sobre a intenção de compra, 9 pessoas não quiseram nenhuma das amostras, 22 pessoas escolheram a amostra A, 2 pessoas escolheram a amostra B e, 17 pessoas escolheram a amostra C.

Conclusões

Os nossos objetivos não foram alcançados, já que a amostra A (formulada com iogurte natural desnatado, polpa de abacaxi e calda de açúcar sem pedaços de abacaxi) teve a maior aceitação e o com maior intenção de compra do que a C que deveria ter tido os maiores índices, pela sua composição e o maior valor nutricional.

AZOUBEL, P. M. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária /centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido. **Iogurte Saborizado com Polpa de Umbu**. 81. ed. Petrolina: Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido, 2007. (Instruções Técnicas). Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CPATSA/35968/1/INT81.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2016.

GOIS, Glacyane Costa et al. COMPOSIÇÃO DO MEL DE APIS MELLIFERA: REQUISITOS DE QUALIDADE. *Acta Veterinaria Brasilica*, Mossoró-rn, v. 7, n. 2, p.137-147, jan. 2013. Disponível em: <file:///C:/Users/Luciene/Downloads/7726-13262-1-PB.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2016.